Conseils pour l'entretien de la pierre stéatite

La cuisson sur pierre
Griller et cuire sur la pierre est un type de préparation aussi naturel que sain, qui remonte à l'antiquité. Lors de la cuisson des aliments sur la pierre, aucune matière grasse n'est utilisée. Les adeptes des grillades et de la diététique apprécient donc tout particulièrement ce mode de cuisson. Viandes, poissons et œufs s'y prêtent parfaitement, de même que les légumes et les fromages, qui sont ainsi délicieusement préparés.

Important!
Avant la grillade, il est recommandé d'enclencher **la chaleur supérieure** pour préchauffer la pierre **pendant au moins 30 minutes.** En enclenchant également la chaleur inférieure, le revêtement antiadhésif des petites poêlettes peut être endommagé. **Enclenchez par conséquent la chaleur inférieure uniquement** lorsque **vous commencez la cuisson des pizzas.** La pierre stéatite conserve ensuite sa chaleur durant une heure.
Attention: danger de brûlures!

Mode d'emploi
- Avant la première utilisation, enduire la pierre sèche avec peu d'huile de cuisine et la faire «cuire» dans le four à environ 200°C pendant une heure. La laisser refroidir dans le four. – Les grillades peuvent dès lors commencer! Cette manipulation n'est nécessaire que la première fois ou après le nettoyage de la pierre avec du produit vaisselle. Les tensions qui s'exercent dans la pierre disparaissent et celle-ci vous servira longtemps.
- De très fines fissures, qui sont le résultat de dilatations naturelles, ne compromettent ni la qualité et ni la parfaite fonction de la pierre.
- Après utilisation, nettoyer la pierre encore chaude avec un grattoir et frotter avec du papier ménage (sans produit vaisselle).
- Le nettoyage en lave-vaisselle n'est pas indiqué pour la pierre à cuire.

Indication concernant le matériau
En connaissance de cause, lors du choix de la pierre, nous avons attaché de l'importance à ce que celle-ci convienne de manière optimale à la grillade. La surface de la pierre est polie. En la frottant avec de l'huile et en faisant chauffer avant la première utilisation, il est possible que la pierre se décolore quelque peu. Cette altération optique de la couleur n'a aucune incidence négative sur la manière de griller et est conditionnée par ce matériau naturel.

STOCKLI

Piastra per grigliare in steatite

Cucinare sulla pietra
Grigliare e cucinare sulla pietra è un modo antico e contemporaneamente sano di preparare le vivande. Cuocendo le vivande sulla pietra non vengono mai utilizzati grassi. I simpatizzanti delle grigliate attenti alle calorie, apprezzano quindi molto questo metodo per cucinare. Particolarmente adatto ogni tipo di carne, pesce, uova, ma anche le verdure e le vivande a base di formaggio si possono preparare in questo modo squisito.

Importante!
Prima di iniziare a grigliare è consigliabile preriscaldare la piastra - **solo a calore superiore almeno per 30 minuti.** Se viene inserito anche il calore inferiore c'è il rischio che il rivestimento antiaderente del piano d'appoggio dei tegamini venga danneggiato. **Attivare l'interruttore** per il **riscaldamento inferiore solo** quando viene **iniziata la cottura della pizza.** Dopo lo spegnimento, la piastra steatite conserva il suo calore ancora per un'ora.
Attenzione: Pericolo di ustioni!

Modo d'uso
- Prima di utilizzare la piastra nuova, ungere la pietra con un pò d'olio commestibile e mettere la piastra nel forno a "cuocere" per 1 ora a ca. 200°C. Lasciar raffreddare nel forno – ed ora ha inizio il piacere del grigliare! Questo procedimento va fatto solo la prima volta o dopo la pulizia con detersivi per stoviglie. La pietra perde così le sue tensioni e vi offre – per lungo tempo – buone prestazioni.
- Piccole fessure capillari nella pietra, che sono provocate dalle tensioni naturali, non influiscono la qualità e l'impeccabile funzionalità.
- Dopo l'uso, pulire la pietra ancora calda con un raschietto e strofinarla con carta da cucina (senza detersivi).
- La piastra in pietra non è adatta per la pulizia in lavastoviglie.

Indicazione sul materiale
Nella scelta della pietra abbiamo dato consapevolmente valore al fatto che essa sia ottimale nel grigliare. La superficie della pietra è levigata. Con l'oliatura e la cottura (in forno) prima del primo utilizzo è possibile che la pietra si scolori un po'. Questo scolorimento ottico non ha un effetto negativo sul processo di grigliatura ed è dovuto a questo prodotto naturale.

STOCKLI

A. & J. Stöckli AG
CH-8754 Netstal
Tel. +41(0)55 645 55 55
Fax +41(0)55 645 54 55
E-mail: haushalt@stockli.ch
www.stockliproducts.com

STOCKLI

Garantie und Reparaturstelle für die EU:
Centre de garantie et de réparations pour l'UE:
Sede per la garanzia e le riparazioni per l'UE:
Guarantee and repair adress for the E.U. :
Garantie- en reparatieadres voor de EU:

Hotz Service Center
Im Eschle 5
D-78224 Singen
phone / fax +49 (0) 7731 8851 82
mobil +49 (0)172 747 5267
info@hotz-service-center.de

Ländervertretungen:
Représentations nationales:
Rappresentanze nei paesi:
Regional representatives:
Nationale vertegenwoordigingen:

Österreich:
Mathis Richard
BIRD marketing und beratung
Anton-Hopfgartner-Strasse 6
AT-6845 Hohenems
Tel: +43 55 76 726 25
Fax: +43 55 76 726 25
E-mail: richard.mathis@vlbg.at

0027.002d / 09.11

Care Instructions Steatite Grill Platter

Cooking on stone
Grilling and cooking on stone is an ancient and, at the same time, natural and healthful way to prepare food. Cooking on stone does not require any fat. Those who count calories and enjoy grilling will learn to love this method of cooking. It is especially suited for any type of meat, fish or eggs; vegetables and cheese specialties also taste wonderful when prepared in this way.

Important!
Before you start cooking on your stone, we recommend that you pre-heat it **on top heat only for at least 30 minutes**. Heating at high temperatures from below can destroy the anti-stick coating of the pans. **Do not use** the **bottom heat regulator** until you are ready to **bake your first pizza.** After it is turned off, the platter will remain hot for over one hour.
Attention: Risk of burning!

Instructions for use
- Rub the dry stone with a small amount of cooking oil and heat it for one hour in the oven at around 200°C before using it for the first time. Allow it to cool off in the oven before removing. Then the fun can begin! You must only do this before initial use or after washing with soap and water. This reduces the stone's "tension" so that it can provide you with years of enjoyment.
- Small hairline fractures in the stone, which come about through natural expansion, do not affect its quality or normal functions.
- Clean the stone after use with a scrapper while still warm and rub dry with paper towels (without soap).
- The steatite platter should not be cleaned in a household dishwasher.

Note regarding materials
When choosing a stone for this product, we have opted for a type that is particularly suited to grilling. The stone's surface is polished. When oiling and burning (baking) it before first use, it might slightly change colour. This optical discolouration has no negative effects on the grilling process and is due to the product's natural characteristics.

STOCKLI

Verzorgingstips Speksteen-grillplaat

Bakken op steen
Op steen grillen en bakken is een antieke en tegelijk natuurlijke, gezonde manier van toebereiden. Bij het bakken op steen wordt nooit vet gebruikt. Caloriebewuste grillliefhebbers stellen deze gaarmethode daarom zeer op prijs. Bijzonder geschikt zijn alle soorten vlees, vis en eieren; maar ook groente en kaasgerechten kunnen op deze manier heerlijk worden klaargemaakt.

Belangrijk!
Voor het grillen is het aan te bevelen de steenplaat **alleen met bovenhitte minstens 30 min**. voor te verwarmen. Als u de onderhitte ook inschakelt, kan dit tot beschadiging van de antikleeflaag van de plaats voor de pannetjes leiden. Gebruik de **schakelaar voor onderhitte pas** als u met het **pizza bakken begint.** Na het uitschakelen houdt de speksteen de warmte nog meer dan een uur vast.
Voorzichtig: Verbrandingsgevaar!

Gebruiksaanwijzing
- Voor het eerste gebruik de droge steen met een beetje keukenolie inwrijven en de plaat in de oven op ca. 200°C 1 uur lang "bakken"; in de oven laten afkoelen - het grillplezier kan beginnen! Dit is alleen de eerste keer of na schoonmaken met een afwasmiddel nodig. De steen verliest zo zijn spanningen en bewijst u lange tijd goede diensten.
- Kleine haarscheurtjes in de steen, die door natuurlijke uitzetting kunnen worden veroorzaakt, hebben geen negatieve invloed op de kwaliteit en het goede functioneren van de steen.
- Na het gebruik de nog warme steen met een krabber reinigen en met huishoudpapier (zonder afwasmiddel) afwrijven.
- De steenplaat is niet geschikt om in de vaatwasmachine te worden afgewassen.

Opmerking ten aanzien van het materiaal
Bij de keuze van de steen hebben wij er terdege op gelet dat deze optimaal geschikt is voor het grillen. Het oppervlak van de steen is gepolijst. Door het met olie insmeren en inbranden (bakken) vóór het eerste gebruik is het mogelijk dat de steen ietwat verkleurt. Deze optische verkleuring heeft geen negatieve uitwerking op het grillproces en is een gevolg van het feit dat het om een natuurproduct gaat.

STOCKLI

Pflegehinweis Speckstein-Grillplatte

Kochen auf Stein
Auf Stein grillieren und kochen ist eine antike und gleichzeitig natürliche und gesunde Zubereitungsart. Beim Kochen der Speisen auf Steinen wird nie Fett gebraucht. Kalorienbewusste Grillfreunde wissen deshalb diese Kochmethode sehr zu schätzen. Besonders eignen sich dafür jede Art von Fleisch, Fisch, Eier; aber auch Gemüse und Käsespeisen können auf diese Weise köstlich zubereitet werden.

Wichtig!
Vor dem Grillvergnügen ist es zu empfehlen, die Steinplatte **nur auf Oberhitze mindestens 30 Min**. vorheizen zu lassen. Schaltet man die Unterhitze auch zu, kann dies zu einer Zerstörung der Antihaft-Beschichtung der Pfännchenauflage führen. **Betätigen Sie den Unterhitze-Schalter erst**, wenn Sie mit dem **Pizza backen beginnen.** Nach dem Ausschalten behält der Speckstein noch über eine Stunde seine Wärme.
Achtung: Verbrennungsgefahr!

Gebrauchsanweisung
- Vor dem ersten Gebrauch den trockenen Stein mit wenig Speiseöl einreiben und die Platte im Backofen bei ca. 200°C 1 Stunde „backen". Im Ofen auskühlen lassen – das Grillvergnügen kann beginnen! Diesen Vorgang müssen Sie nur das erste Mal oder nach der Reinigung mit Spülmittel ausführen. Der Stein verliert damit seine Spannungen und leistet Ihnen lange Zeit gute Dienste.
- Kleine Haarrisse im Stein, welche durch natürliche Dehnungen hervorgerufen werden, beeinträchtigen die Qualität und die einwandfreie Funktion nicht.
- Nach Gebrauch den noch warmen Stein mit einem Schaber reinigen und mit Haushaltpapier (ohne Spülmittel) abreiben.
- Die Steinplatte ist nicht für die Reinigung in der Geschirrspülmaschine geeignet.

Materialhinweis
Bei der Wahl des Steins haben wir bewusst Wert darauf gelegt, dass dieser optimal für das Grillieren geeignet ist. Die Oberfläche des Steins ist poliert. Durch das Einölen und Einbrennen (Backen) vor dem ersten Gebrauch ist es möglich, dass sich der Stein etwas verfärbt. Diese optische Verfärbung hat keine negative Auswirkung auf den Grillprozess und ist bedingt durch dieses Naturprodukt.

STOCKLI